Unilever Food Solutions
L'inspiration. Chaque jour.

Unilever Food Solutions Canada

Fiche recettes

Saumon poché à la sauce hollandaise à l'orange



Ingrédients (4 servings)

Quantité	Mesure	Nom
4	pc	Œufs de saumon (100g)
65	ml	Jus d’orange
30	ml	Zeste d’orange blanchi
30	gr	Sauce hollandaise classique KNORR 6 X 800 GR

Préparation

1. Préparer la sauce Hollandaise KNORR selon le mode d'emploi en remplaçant 2 oz. (60 mL) d'eau par 2 oz. (60 mL) de jus d'orange.

2. Pocher le saumon dans un court bouillon et bien l'égoutter.

3. Dresser dans des assiettes chaudes et napper de sauce hollandaise à l'orange. Garnir de zeste d'orange blanchi.